

**Das Speisekabinett**

IN DEN MOZARTSÄLEN



## **Unsere Menüvorschläge:**

### **Menü 1**

Feine Bärlauchcreme  
mit Butter-Croutons

Involtini vom Schwein auf Kartoffel – Lauchgemüse  
und Barolojus

Joghurt-Terrine mit Zitrusfrüchten  
und Erdbeersauce

**€ 33,00 pro Person**

### **Menü 2**

Legierte Geflügelcreme  
mit Curry und Zitronengras

Sautierte Spitzen aus dem Rind in Portweinsauce  
mit Steinpilzen, Schalotten, Rote Bete Streifen und  
Schnittlauchschmandt Kartoffelgratin

Honigmelonensüppchen mit seinem Eis und Minze

**€ 34,50 pro Person**

# Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



## Menü 3

Basilikum-Mousse auf einem Carpaccio von Fleischtomaten  
mit frittiertem Basilikum

Gefüllte Lachsroulade mit Blattspinat,  
Wildreis und Safranschaum

Passionsfrucht – Crème Brûlée  
mit roten Früchten und Fruchtsorbet

**€ 37,50 pro Person**

## Menü 4

Carpaccio aus der Ochsenlende mit Trüffelcrème und Rucola

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

Suprême von der Maispoularde mit Farce und Salbei gefüllt  
auf Rotwein – Schalottensauce, mit bunten Gemüserauten  
und gratinierten Kartoffeln

Bayrisch Crème auf dem Knusperboden,  
mit Schokolade und Orangenkompott

**€ 45,50 pro Person**

# Das Speisekabinett

IN DEN MOZARTSÄLEN



## Menü 5

Gebratene Rotbarbenfilets auf marinierten Berglinsen  
und Salatbouquet

Zarte Kalbsmedaillons mit feinem Morchelrahm  
glacierten Fingermöhrrchen und Petersilienwurzelpüree

“Mille feuille” von Erdbeere und crème fraîche  
mit Gewürzplätzchen und altem Aceto

**€ 44,00 pro Person**

## Menü 6

Salat von Meeresfrüchten mit Algenspitzen und  
Koriandervinaigrette

Kartoffel – Steinpilzsuppe mit geräuchertem Wildschinken

Lammrücken mit Gemüse im Brick-Teig auf Püree von  
Kräutern  
und weißen Bohnen mit Lammjus

Geeistes Nougattörtchen mit Waldhonigsauce, Erdbeersalat und  
Mandelbögen

**€ 48,00 pro Person**

**Das Speisekabinett**

IN DEN MOZARTSÄLEN



## **Menü 7**

Gefüllte Wachtel mit feinem Feldsalat  
und Butter-Croutons

Safrannudeln mit Muschelragout,  
Spargelspitzen und Estragonschaum

Gebratenes Filet vom Waller auf glacierten Zuckerschoten  
mit tournierten Kartoffeln und Hummerschaum

Waldbeerentropfen im hausgemachten Baumkuchenmantel  
mit seinem Kompott

**€ 54,00 pro Person**

**Das Speisekabinett**

IN DEN MOZARTSÄLEN



## **Leichte, vegetarische Küche:**

### **Menü 1**

Lauwarmer Schafskäse im Zucchini-mantel  
auf einer Salatwiese

Ravioli mit Spinat und Ricotta  
auf fruchtiger Tomatensauce

Mango – Kokosnuss – Tiramisu mit Mango – Limettenkompott  
und buntem Schokoladenpinsel

**€ 26,50 pro Person**

### **Menü 2**

Himmelreichsalat

Grüne Erbsensuppe mit Mohnklößchen

Gemüse im Reisblatt auf würziger Sauce  
mit Knuspernudeln

Erdbeer – Rhabarbertörtchen mit Sauce von weißer Schokolade

**€ 37,00 pro Person**